

Voorgerechten

Koud

Vleesgerechten

Carpaccio van ossenhaas geserveerd met frisse salade, dunne plakjes Parmezaanse kaas en een aceto-balsamico dressing.

Galia meloen vergezeld met dun gesneden Ardenner ham.

Tartaar van diamandhaas met Black tiger scampi's en pesto Basilicum

Luxe cocktail van gemarineerde stukjes kip, partjes ananas en gebrande pijnboompitjes gedrapeerd op frisse sla.

Visgerechten

Carpaccio van gerookte Schotse zalm met scampi's, truffelmayonaise en frisse salade.

Luxe zalmtaartje met frisse sla, zalmeitjes en partjes limoen gedrapeerd met zachte room en bestrooid met verse dille.

Carpaccio van tonijn met kalfsmayonaise, kappertje en Grana Padano

Cocktail van Hollandse garnalen, cocktailsaus en een salade.

Vegetarisch gerecht

Vegetarische quiche met geitenkaas, spinazie, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas.

Warm

Vleesgerecht

Bladerdeegbakje gevuld met een zachte kip-champignon pastei en afgemaakt met een takje kervel.

Visgerechten

Lauw-warme scampi-spies met een licht scherpe chilisaus.

Duo van tongscharrolletjes gevuld met zalm en gedecoreerd met Stellendamse garnalensaus.

Vegetarisch gerecht

Salade met gefrituurde brie overgoten met een honing-appel saus en fijne kruiden.



Soepen

Heldere runderbouillon geserveerd met verse groenten

Gebonden tomatensoep gegarneerd met knoflook croutons

Venkelsoep met gerookte zalm of kip-reepjes

Gebonden soep van gerookte forel afgemaakt met Hollandse garnaaltjes

Licht gebonden champignoncrème soep afgewerkt met fijn gesneden bieslook

Portugese ossenstaartsoep met een brunoise van wortel, Knolselderij en een scheutje Madeira

Gebonden graanmosterdsoep met een garnituur van gerookte zalm

Overheerlijke romige aspergesoep met garnituur en achterham (seizoensgebonden, mei t/m 24 juni)

Roomsoep van suikermais met een spiesje van rivierkreeftjes

Al onze voorgerechten en soepen worden geserveerd met kruidenboter en vers gebakken stokbrood.

Hoofdgerechten

Vleesgerechten

Gegrilde botermalse tournedos(180gr) met een overheerlijke stroganoffsaus

Gebakken varkensmedaillons in een zacht romige bruine pepersaus

Kalf lende met overheerlijke saus naar keuze

Maiskip gevuld met paddestoelencreme geserveerd in een zachte Dragonsaus

Parelhoen gevuld met suikermais

Mixed grill bestaande uit kipfilet, varkenshaas en rundertartaar vergezeld met koude BBQ- en knoflooksaus

Op schaal geserveerde rosé gebraden runder- & varkenshaas geserveerd met twee sauzen naar keuze

Visgerechten

Goudbruin gebakken zalmoot overgoten met een zachte vissaus en afgewerkt met een partje limoen

Kabeljauw op de huid gebakken met een heerlijke vissaus

Tongrolletjes met kreeftsaus en zachte aardappelpuree

Zeebaars-filets, 2 stuks, met rode salsa

Vegetarischgerecht

Handgemaakte tortelloni gevuld met wilde champignons, shiitakes paddestoelen, rucola, courgette, truffelolie, en crème fraîche

Indien anders vermeld worden onze hoofdgerechten op bord uitgeserveerd en gepresenteerd met een bijpassend groente- en aardappeligarnituur.

Dessert

Palet van diverse soorten ijs met slagroom, frambozencoulis en een takje mint.

Coupe met vanille ijs, verse fruitsalade en slagroom.

Chocolademousse afgewerkt met vanillesaus en een takje mint.

Traditionele dame-blanche met slagroom.

Panna Cotta met rood fruit en slagroom

Crepe Brulee met pecannotenijs en slagroom

Grand-Dessert Marktzicht bestaande uit een compilatie van verschillende nagerechtjes.

Dessert Buffet

Om uw buffet of diner op exclusieve wijze af te sluiten bieden wij u het Dessert Buffet, dat geheel naar eigen wensen kan worden samengesteld. Dit dessert wordt op stijlvolle wijze in buffetvorm gepresenteerd, al dan niet spectaculair afhankelijk van de samenstelling van het buffet. De prijzen die achter de gerechten staan vermeld zijn per persoon.

- IJssurprise:
2 tortelduifjes van roomijs, spectaculair binnengebracht met vuurwerk
 - Bruidsijstaart:
 - Vesuvius:
ijsberg met een kapsel van eiwit geserveerd met warme aardbeiensaus, spectaculair binnengebracht met vuurwerk
 - Diverse soorten bavarois:
keuze uit diverse smaken; ananas, aardbei & chocolade
 - Verse fruit salade:
samenstelling van diverse vruchten
 - Assortiment dessert gebak peer/karamel, framboos, citoen of passievrucht
-